



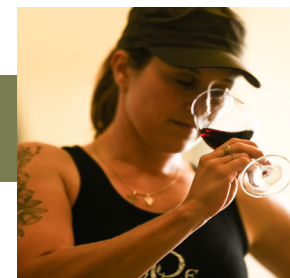
Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE
L'Esprit

Cuvée élevée par la Famille Gradassi



50% Grenache blanc



50% Clairette



TYPE DE SOL :

Terroirs de Gissac sur la commune de Saint Laurent des Arbres.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

80% fermentation en cuve inox, 20% en barrique. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuve.



Les Jules

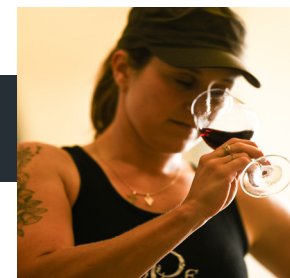
une grappe de talent

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Calice Saint Pierre



DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



75% Grenache



20% Clairette



5% Bourboulenc



TYPE DE SOL :

Terroir calcaire de Galigières et Galets roulés du Chemin de Sorgues.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

Fermentation 50% en cuve inox, 50% Barrique de 500L avec batonnages.
Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

Élevage 6 mois 50% cuve inox, 50% Barrique de 500L.



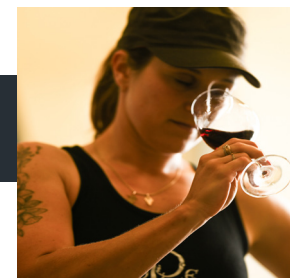
Les Jules

une grappe de talent

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
La Genèse de Paulette



DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



100% Clairette

TYPE DE SOL :

Terroir calcaire de Galigières.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

Fermentation 100% Barrique de 500L avec batonnages. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

12 mois en Barrique de 500L.



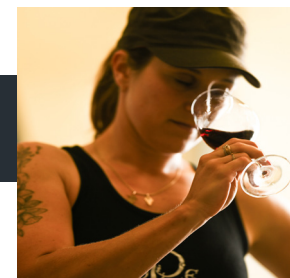
Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE
L'Esprit

DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



70% Grenache



10% Cinsault



TYPE DE SOL :

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

Macération longue en cuve tronconique en bois. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

18 mois en demi-muid.



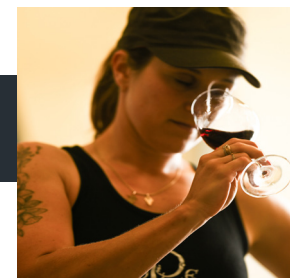
Les Jules

une grappe de talent



AOP LIRAC
Saint Augustin

DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



85% Grenache



10% Syrah



5% Carignan



TYPE DE SOL :

Grenaches et Carignan sont sur des terroirs sableux de Maussan (Saint Laurent des Arbres) et les Syrah sont sur terroirs calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

Macération longue en cuve béton. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

6 mois barriques (20%) et cuves béton (80%).



Les Jules

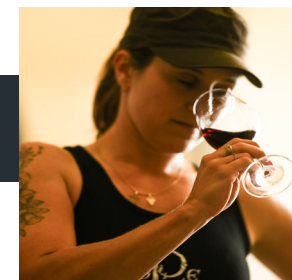
une grappe de talent

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Calice Saint Pierre



DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



85% Grenache



10% Mourvèdre



5% Syrah



TYPE DE SOL :

Assemblage des 4 terroirs de Chateauneuf.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

Macération longue en cuve tronconique. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

12 mois en foudres (50%), barriques (30%) et cuves béton (20%).



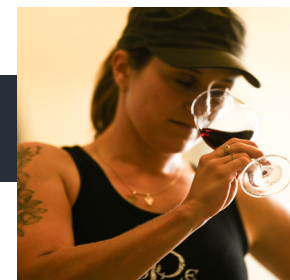
Les Jules

une grappe de talent

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Héritage de Pollus



DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE - Famille Gradassi



100% Grenaches centenaires

TYPE DE SOL :

Lieu-dit Coste Froide, Parcelle plantée en 1895 par notre ancêtre Pollus.
Quartier Nord de l'appellation, exposition nord.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Les vignes sont enherbées ou semées, pour le reste un labour est pratiqué.

VINIFICATION :

Macération longue en cuve tronconique en bois. Vinification en levures indigènes.

ÉLEVAGE :

18 mois en demi-muid.